MELISSA

646-071

DK Blender 2
SE Blender 4
NO Hurtigmikser 6
FI Tehosekoitin harjattua 8
UK Blender 10
DE Mixer 12
PL Blender 14
RU Блендер 17

www.adexi.eu

646071_IM.indd 1 2008-6-11 19:51:06

DK

For at De kan få mest glæde af Deres nye blender, beder vi Dem venligst gennemlæse denne brugsanvisning, før De tager blenderen i brug. Vi anbefaler Dem yderligere at gemme brugsanvisningen, til hvis De på et senere tidspunkt skulle få brug for at få genopfrisket blenderens funktioner.

VIGTIGE SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER

- Læs hele brugsanvisningen.
- Brug kun apparatet til det fremstillede formål.
- Ryk aldrig i ledningen, men tag i stedet fat i stikket og træk det forsigtigt ud.
- Ledningen bør holdes væk fra varme overflader.
- Hvis ledningen på dette apparatet bliver beskadiget, må den kun udskiftes på et af fabrikanten angivet værksted, da anvendelse af specielt -værktøj er påkrævet.
- Hvis selve apparatet skulle blive beskadiget, skal det indleveres til en fagmand for reparation. Hvis der foretages uautoriseret indgreb i apparatet bortfalder garantien.
- Børn der befinder sig i nærheden af apparatet, når dette er i brug, bør holdes under opsyn. Apparatet bør opbevares utilgængeligt for børn.
- Brug kun apparatet indendørs.
- Blenderen er ikke til kommerciel brug.

FUNKTIONSOVERSIGT:

1. Prop i låg
2. Låg med påfyldningshul
3. Blenderglas
4. Motordel
5. Pulsfunktionknap
6. Hastighedsvælger

FØR BRUG:

Adskil blenderen og afvask blenderglasset med låg, samt knivdelen i mildt sæbevand og aftør denne grundigt før første anvendelse. Motordelen må IKKE nedsænkes i nogen former for væsker!

BRUG:

1. Sørg for at kontakten står på “Off”.
2. Placer blenderglasset på motordelen og drej dette fast i urets retning.
3. Fyld forsigtigt de ønskede ingredienser i blenderglasset.
4. Sæt låget omhyggeligt på og sæt stikket i stikkontakten.
5. Start blenderen ved at vippe hastighedsvælgeren til den ønskede position:
   “Hi” - høj hastighed
   “Lo” - lav hastighed
   “Off” - slukket
   Under brug kan pulsfunktionen anvendes til at lade blenderen køre med højeste hastighed i korte perioder.
6. Når ingredienserne har fået den ønskede konsistens, vippes hastighedsvælgeren tilbage til "Off".
   Tag ikke blenderglasset af motordelen før kniven er stoppet med at rotere.

Deres blender er udstyret med en sikkerhedsafbryder, som automatisk afbryder strømmen til motoren, hvis blenderglasset ikke sidder korrekt.

OBS!

- Lad ikke blenderen køre mere end 3 minutter af gangen. Stop i et par minutter og start igen.
- Fjern ikke blenderglasset, mens motoren kører.
- Hæld altid væske i blenderglasset når der skal knuses is.
- Vær opmærksom på at kniven kan blive sløv og /eller skæv hvis man knuser is i blenderen, desuden kan blenderglasset blive ridset.
- Deres blender kan ikke:
  - mose kartofler
  - hakke råt kød
  - piske æggehvider
  - ælte dej

FORSLAG TIL TILBEREDNING I BLENDER

DRINKS

Blenderen er god til drinks, fyld blenderglasset med drikkevarer (min. 1/2 fuld). Vær opmærksom på at der skal være plads nok i blenderglasset til at der kan udvikles skum.

SUPPER, SAUCER, PURÉER

En blender er velegnet til at lave supper, saucer og puréer. Jo mere væske der er i blenderglasset jo mere kan laves af gangen.
Hvis man bruger "tørre" fødevarer såsom kogte grønsager skal man kun lige dække kniven, stoppe undervejs og skrabe maden ned med en plastik spatel, inden der tilsættes flere ingridienser, og man fortsætter.

MAJONÆSE

Hæld æggeblommer, sennep, vineddike i blenderen. Start på laveste hastighed og kør i 5 sekunder. Imens blenderen er i gang hældes der herefter olie stille og roligt i en lind strøm gennem påfyldningslåget.
Blend indtil majonæsen har den rette konsistens.

DEJ TIL F. EKS. PANDEKAGEDEJ

Hæld først de flydende ingredienser i blenderglasset, herefter hældes de "tørre" ingredienser i. Blend på hastighed 1 eller 2 indtil de "tørre" ingredienser er optaget i væsken.

OBS!

For at blende større ingredienser såsom evt. muskatnødder, vælges pulsfunktionen for at bryde dem i mindre stykker, herefter sættes den på hastighed 2 indtil der er opnået et tilfredsstillende resultat.

RENGØRING

Tør blenderglasset og motordelen af med en varm våd klud, tør efter med en tør klud
For grundig rengøring; tages blenderglasset af motordelen. Vask de enkelte dele med varmt sæbevand.
Efter tørring monteres blenderglasset igen på motordelen
OBS! Kniven er meget skarp.
Det anbefales ikke at vaske nogle af delene i opvaskemaskine

MILJØ TIPS

Et el/elektronik produkt bør, når det ikke længere er funktionsdygtigt, bortskaffes med mindst mulig miljøbelastning. Apparatet skal bortskaffes efter de lokale regler i Deres kommune, men i de fleste tilfælde kan De komme af med produktet på Deres lokale genbrugsstation.

GARANTIEN GÆLDER IKKE

- Hvis ovennævnte ikke iagttages.
- Hvis apparatet har været misligholdt, været udsat for vold eller lidt anden form for overlast.
- For fejl som måtte opstå grundet fejl på ledningsnettet.
- Hvis der har været foretaget uautoriseret indgreb i apparatet.

Grundet konstant udvikling af vore produkter på funktions- og design-siden forbeholder vi os ret til ændringer af produktet uden forudgående varsel.

IMPORTØR:

Adexi Group

Der tages forbehold for trykfejl i brugsanvisningen

SE

För att du skall få ut så mycket som möjligt av din blender är det lämpligt att du läser igenom denna bruksanvisning innan du tar apparaten i bruk. Vi rekommenderar även att du sparar bruksanvisningen om du behöver friska upp minnet om blenderns funktioner vid ett senare tillfälle.

VIKTIGA SÄKERHETSFÖRESKRIFTER

- Läs igenom hela bruksanvisningen.
- Använd endast blendern för dess avsedda ändamål.
- Dra aldrig i sladden, utan fatta ett stadigt tag om kontakten och dra försiktigt ut den ur eluttaget.
- Se till att sladden inte kommer i kontakt med heta föremål.
- Om sladden blir skadad måste den bytas ut av en verkstad som rekommenderats av tillverkaren, eftersom det krävs specialverktyg.
- Om blendern har skadats skall den lämnas till fackman för reparation. Om blendern utsätts för obehöriga reparationer upphävs garantin.
- Barn som befinner sig i närheten av blendern när den är i bruk bör hållas under uppsyn. Blendern ska alltid placeras utom räckhåll för barn.
- Använd endast blendern inomhus.
- Blendern är inte avsedd för kommerciellt bruk.

FUNKTIONSÖVERSIKT:

1. Propp till locket
2. Lock med påfyllningshål
3. Mixerglas
4. Motordel
5. Knapp för momentläge
6. Hastighetsväljare

FÖRE ANVÄNDNING:

Plocka isär blendern och skölj mixerglas, lock samt knivdel i milt såpvatten och torka dessa grundligt före första användning. Motordelen får INTE nedsänkas i någon sorts vätska!

ANVÄNDNING:

1. Försäkra dig om att strömbrytaren står på "Off".
2. Montera mixerglaset genom att sätta det på motordelen och vrida fast det medurs.
3. Fyll försiktigt på önskade ingredienser i mixerglaset.
4. Sätt på locket ordentligt och sätt i stickkontakten.
5. Starta mixern genom att vrida hastighetsväljaren till önskad position.
   "Lo": Låg hastighet
   "Hi": Hög hastighet
   "Off": Stopp
   Momentläget kan användas för maximal hastighet i kortare perioder.
6. När ingredienserna har fått den önskade konsistensen, vrids hastighetsväljaren tillbaka till positionen "Off".
   Avlägsna inte blandarskålen från motordelen förrän bladet har slutat rotera.

Blendern är utrustad med en säkerhetsbrytare som automatiskt bryter strömmen till motorn om mixerglaset inte sitter korrekt.

OBS!

- Kör inte blendern mer än 3 minuter åt gången. Stäng av ett par minuter och starta igen.
- Ta inte bort mixerglaset under tiden motorn är igång.
- Häll alltid vätska i mixerglaset när du skall krossa is.
- Var uppmärksam på att kniven kan bli slö och/eller skev när man krossar is. Dessutom kan mixerglaset bli repigt.
- Blendern kan inte:
  - mosa potatis
  - mala rått kött.
  - vispa äggvitor.
  - knåda deg

FÖRSLAG TILL TILLREDNING I MIXER

DRINKAR

Blendern är bra till drinkar. Fyll mixerglaset med vätska (min. 1⁄4 fyllt). Observera att det måste finnas plats för skumbildning i mixerglaset.

SOPPOR, SÅSER, PURÉER

En mixer är lämplig för tillagning av soppor, såser och puréer. Ju mer vätska det är i mixerglaset desto mer kan tillagas åt gången.
Om man använder "torra" råvaror såsom kokta grönsaker skall man bara precis täcka kniven. Stäng av emellanåt och skrapa ned maten med en slickepott innan du tillsätter fler ingredienser.

MAJONNÄS

Häll i äggulor, senap och vinäger i blendern. Starta på lägsta hastigeten och kör i 5 sekunder. Under tiden blendern är igång häller du sedan olja i en svag stråle genom påfyllningshålet i locket.
Mixa tills majonnäsen har rätt konsistens.

SMET FÖR EXEMPELVIS PANNKAKOR

Häll först i de flytande ingredienserna i mixerglaset, därefter hälls de "torra" ingredienserna i. Mixa i hastighet 1 eller 2 tills de "torra" ingredienserna är upptagna i vätskan.

OBS!

För att mixa större ingredienser såsom muskottnötter väljer du pulsfunktionen för att bryta dem i mindre bitar. Efter detta väljer du hastighet 2 tills du har uppnått ett resultat som är tillfredsställande.

RENGÖRING

Torka mixerglaset och motordelen med en varm våt trasa. Torka därefter med en torr trasa.
För grundlig rengöring: ta bort mixerglaset från motordelen. Diska de enskilda delarna med varmt såpvatten.
Efter torkning monteras mixerglaset på motordelen igen.
OBS! Kniven är mycket vass.
Vi rekommenderar inte att några av delarna diskas i diskmaskin.

MILJÖTIPS

När elektriska eller elektroniska produkter inte längre fungerar, ska de kasseras på ett sätt så att de orsakar minsta möjliga skada på miljön. Utrustningen ska kasseras i enlighet med lokala miljöbestämmer. Du kan nästan alltid lämna in sådana produkter till din lokala återvinningsstation.

GARANTIN GÄLLER INTE I FÖLJANDE FALL

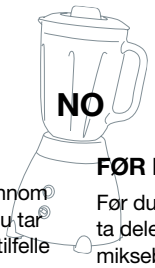
- I det fall ovannämnda inte iakttages.
- I det fall apparaten har missbrukats, blivit utsatt för våld eller annan form av överbelastning.
- För fel som har uppstått på grund av fel på elnätet.
- I det fall ingrepp har gjorts i apparaten av ej auktoriserad person.

På grund av konstant utveckling av våra produkter både på funktions- och designsidan förbehåller vi oss rätten till ändringar av våra produkter utan föregående meddelande.

IMPORTÖR:

Adexi Group

Förbehåll för tryckfel i bruksanvisningen.



NO

For å få mest mulig glede av den nye hurtigmikseren din ber vi deg lese nøye gjennom bruksanvisningen før bruk. Vi anbefaler at du tar vare på bruksanvisningen for senere bruk i tilfelle du trenger en oppfriskning av hurtigmikserens funksjoner.

VIKTIGE SIKKERHETSREGLER

- Les gjennom hele bruksanvisningen.
- Ikke bruk apparatet til andre formål enn det er beregnet til.
- Ikke dra i ledningen. For å trekke ledningen ut av kontakten tar du godt tak i støpselet og trekker det forsiktig ut.
- Hold ledningen unna varme overflater.
- Dersom ledningen skulle bli skadet, skal den skiftes ved et verksted godkjent av produsenten, da dette arbeidet krever spesialverktøy.
- Dersom selve apparatet blir skadet, skal det leveres til en fagmann for reparasjon. Dersom apparatet er reparert av uautoriserte personer, opphører garantien.
- Hold øye med barn som oppholder seg i nærheten av apparatet når det er i bruk. Oppbevar apparatet utilgjengelig for barn.
- Apparatet er kun beregnet til innendørs bruk.
- Hurtigmikseren er ikke konstruert for kommersiell bruk.

OVERSIKT OVER FUNKSJONER:

1. Avtakbart deksel i lokk
2. Lokk med fylleåpning
3. Miksebeholder
4. Motordel
5. Pulsfunksjonsknapp
6. Hastighetsbryter

FØR BRUK:

Før du bruker hurtigmikseren første gang, bør du ta delene fra hverandre og vaske miksebeholderen, lokket og kniven i mildt rengjøringsmiddel. Tørk delene grundig. Motordelen må IKKE legges i noen form for væske!

BRUK:

1. Kontroller at bryteren står på “Off”.
2. Sett miksebeholderen på plass på motordelen og drei den fast med urviseren.
3. Ha ingrediensene forsiktig i miksebeholderen.
4. Sett lokket på plass og stikk støpselet i kontakten.
5. Start hurtigmikseren ved å vippe hastighetsbryteren til ønsket innstilling.
   “Lo”: Lav hastighet
   “Hi”: Høy hastighet
   “Off”: Stopp
   Du kan bruke den manuelle pulsfunksjonen når hurtigmikseren skal gå på maksimal hastighet i korte perioder.
6. Når ingrediensene har fått ønsket konsistens, vipper du hastighetsbryteren tilbake til "Off". Ikke ta mikserbeholderen av motordelen før knivbladet har sluttet å rotere.

Hurtigmikseren er utstyrt med en sikkerhetsbryter som automatisk bryter strømtilførselen til motoren hvis miksebeholderen ikke er satt ordentlig på plass.

NB!

- Ikke la hurtigmikseren gå i mer enn 3 minutter av gangen. Stopp i et par minutter og start igjen.
- Ikke fjern miksebeholderen mens motoren går.
- Når du knuser is, skal du alltid helle litt væske i miksebeholderen.
- Vær oppmerksom på at kniven kan bli sløv og/eller skjev dersom hurtigmikseren brukes til å knuse is. Det kan også oppstå riper på miksebeholderen.
- Du kan ikke bruke hurtigmikseren til å:
  - mose poteter
  - male rått kjøtt
  - piske eggehviter
  - elte deig

FORSLAG TIL TILBEREDNING MED HURTIGMIKSEREN

DRIKKER

Hurtigmikseren er perfekt til blanding av ulike typer drikke. Hell ingrediensene i miksebeholderen (minst 1⁄4 full). Vær oppmerksom på at det må være nok plass i miksebeholderen til skummet som oppstår.

SUPPER, SAUSER, PURÉER

Hurtigmikseren er perfekt til tilberedning av supper, sauser og puréer. Desto mer væske du har i beholderen, jo større blir mengden.
Hvis du bruker "tørre" matvarer som f.eks. kokte grønnsaker, skal du ikke ha i mer enn at det såvidt dekker knivbladet. Stopp hurtigmikseren halvveis i miksingen for å skrape av kniven og beholderen med en slikkepott før du tilsetter mer og fortsetter miksingen.

MAJONES

Ha eggeplommer, sennep og vineddik i hurtigmikseren. Start på laveste hastighet og la hurtigmikseren gå i 5 sekunder. Mens hurtigmikseren går, heller du sakte og forsiktig i oljen i en tynn stråle gjennom fylleåpningen i lokket.
La mikseren gå til majonesen har riktig konsistens.

RØRE (FOR PANNEKAKER O.L)

Tilsett først væsken i miksebeholderen og ha deretter i de "tørre" ingrediensene. Kjør mikseren på hastighet 1 eller 2 til de "tørre" ingrediensene er blandet med væsken.

NB!

For å mikse større ingredienser som f.eks. muskatnøtter, velger du pulsfunksjonen for å dele dem i mindre biter. Deretter stiller du inn hastigheten til 2 til du har oppnådd ønsket resultat.

RENGJØRING

Tørk av miksebeholderen og motordelen med en fuktig klut og tørk deretter over med en tørr klut.
For grundig rengjøring: Fjern miksebeholderen fra motordelen. Vask beholderens deler i varmt såpevann.
Når beholderen har tørket, setter du den på plass på motordelen.
NB! Kniven er svært skarp.
Vi anbefaler ikke at delene vaskes i oppvaskmaskin.

MILJØTIPS

Når et elektrisk eller elektronisk apparat ikke fungerer lenger, bør det bortskaffes på en miljøvennlig måte. Apparatet skal kastes i henhold til lokale lover og forskrifter. I de fleste tilfeller kan apparatet leveres til din lokale gjenvinningsstasjon.

GARANTIEN GJELDER IKKE:

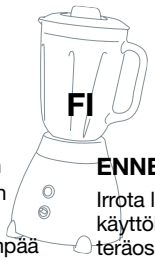
- Dersom bruksanvisningen ikke er fulgt.
- Dersom apparatet er blitt uheldig håndtert, utsatt for hard behandling eller skadet på annen måte.
- Feil som kan ha oppstått som følge av feil i strømforsyningen.
- Dersom apparatet er blitt reparert av uautoriserte personer.

På grunn av den kontinuerlige utviklingen av produktene våre med hensyn til funksjon og design forbeholder vi oss retten til å endre produktet uten forvarsel.

IMPORTØR:

Adexi Group

Vi tar forbehold om trykkfeil.



FI

Lue nämä ohjeet huolellisesti ennen laitteen ensimmäistä käyttökertaa, niin saat parhaan hyödyn uudesta tehosekoittimestasi. Suosittelemme, että säilytät ohjeet myöhempää tarvetta varten.

TÄRKEITÄ TURVAOHJEITA

- Lue käyttöohjeet kokonaan.
- Käytä laitetta vain sen oikeaan käyttötarkoitukseen.
- Älä koskaan vedä johdosta, vaan irrota pistoke ottamalla siitä tiukasti kiinni ja vetämällä se varovasti pistorasiasta.
- Älä laita johtoa kuumille pinnoille.
- Jos johto vaurioituu, se on vaihdettava valtuutetussa huoltoliikkeessä, jossa on korjaamiseen tarvittavat erikoistyökalut.
- Jos laite vaurioituu, vie se asiantuntijalle korjattavaksi. Jos korjauksen suorittaa joku muu kuin huoltoliikkeen edustaja, takuu ei ole enää voimassa.
- Valvo laitteen lähellä olevia lapsia laitetta käytettäessä. Laite on pidettävä lasten ulottumattomissa.
- Vain sisäkäyttöön.
- Tehosekoitinta ei ole tarkoitettu kaupalliseen käyttöön.

TOIMINNOT

1. Irrotettava kannen korkki
2. Täyttöaukollinen kansi
3. Sekoitusastia
4. Moottoriosa
5. Pulssitoimintopainike
6. Nopeuden valitsin

ENNEN KÄYTTÖÄ:

Irrota laitteen osat ennen ensimmäistä käyttökertaa ja pese sekoitusastia, kansi ja teräosa miedolla pesuaineella ja kuivaa ne huolellisesti. Moottoriosaa EI SAA upottaa mihinkään nesteeseen!

KÄYTTÖ:

1. Varmista, että valintakytkin on asennossa “Off”.
2. Aseta sekoitusastia moottoriosan päälle ja kierrä sitä myötäpäivään, kunnes se on tiukasti kiinni paikallaan.
3. Lisää haluamasi ainekset varovasti sekoitusastiaan.
4. Aseta kansi varovasti paikalleen ja laita pistoke pistorasiaan.
5. Käynnistä sekoitin kääntämällä nopeuden valitsin haluamaasi asentoon.
   “Lo”: Pieni nopeus
   “Hi”: Suuri nopeus
   “Off”: Pysäytys
   Manuaalisen pulssitoiminnon painiketta voidaan painaa lyhyitä aikoja, jos halutaan käyttää konetta suurimmalla nopeudella.
6. Kun ainesosat on vatkattu haluttuun koostumukseen, käännä nopeuden valitsin takaisin virta pois -asentoon. Älä irrota sekoitusastiaa moottoriosasta ennenkuin terä on lakannut pyörimästä.

Tehosekoitin on varustettu turvakytkimellä, joka katkaisee virransyötön automaattisesti, ellei sekoitusastiaa ole kiinnitetty kunnolla.

HUOM.!

- Anna tehosekoittimen käydä kerrallaan korkeintaan 3 minuuttia. Pysäytä muutaman minuutin ajaksi ja käynnistä uudelleen.
- Älä irrota sekoitusastiaa moottorin toimiessa.
- Jos käytät tehosekoitinta jään murskaamiseen, lisää sekoitusastiaan aina hieman nestettä.
- Huomaa, että terä voi tylsyä ja/tai taipua, jos käytät tehosekoitinta jään murskaamiseen. Sekoitusastia saattaa myös naarmuuntua.
- Tehosekoittimella ei voi
  – soseuttaa perunoita
  – jauhaa raakaa lihaa
  – vatkata munanvalkuaisia
  – vaivata taikinaa.

VINKKEJÄ TEHOSEKOITTIMEN KÄYTTÖÖN

JUOMAT
Tehosekoitin soveltuu erinomaisesti juomasekoitusten tekemiseen. Aseta juoman ainekset sekoitusastiaan (täyttöaste vähintään 1⁄4). Huomioi, että sekoitusastiaan on jätettävä tarpeeksi tilaa muodostuvalle vaahdolle.

KEITOT, KASTIKKEET, SOSEET
Tehosekoittimella on helppo valmistaa keitot, kastikkeet ja soseet. Mitä enemmän sekoitusastiassa on nestettä, sitä suuremman määrän voi valmistaa kerralla.
Jos käytät ”kuivia” ruokia, kuten keitettyjä vihanneksia, laita astiaan aineksia vain sen verran, että terä peittyy. Pysäytä laite aina välillä käytön aikana ja kaavi ainekset muovilastalla terästä ja astian seinämistä ennen kuin lisäät aineksia ja jatkat käyttöä.

MAJONEESI
Laita sekoitusastiaan munankeltuaiset, sinappi ja viinietikka. Käytä tehosekoitinta pienimmällä nopeudella noin 5 sekunnin ajan. Anna sekoittimen pyöriä ja lisää kannen täyttöaukon kautta öljy hyvin hitaasti ja varovasti, ohuena nauhana kaataen.
Sekoita, kunnes majoneesin koostumus on sopiva.

TAIKINA (PANNUKAKKUIHIN YMS.)
Laita sekoitusastiaan ensin nestemäiset ja sitten ”kuivat” ainekset. Sekoita 1- tai 2-nopeudella, kunnes kuivat aineet ovat sekoittuneet nesteeseen.

HUOM.!

Jos haluat sekoittaa isompia aineksia, kuten muskottipähkinää, käytä ensin pulssitoimintoa murskataksesi ne pienemmiksi paloiksi ja sitten 2-nopeutta, kunnes saavutat haluamasi tuloksen.

PUHDISTUS

Pyyhi sekoitusastia ja moottoriosa kuumalla kostealla liinalla ja kuivaa sen jälkeen kuivalla liinalla.
Perusteellinen puhdistus: irrota sekoitusastia moottoriosasta. Pese yksittäiset osat kuumalla saippuavedellä.
Kuivaa osat ja aseta sekoitusastia takaisin moottoriosan päälle.

HUOM.! Terä on erittäin terävä.
Emme suosittele osien pesemistä astianpesukoneessa.

YMPÄRISTÖVINKKI

Kun sähkölaitetta ei enää käytetä, se on hävitettävä siten, että ympäristölle aiheutuu mahdollisimman vähän haittaa. Laite on hävitettävä paikallisten säännösten mukaisesti. Sähkölaitteet voi usein toimittaa kierrätyskeskukseen.

TAKUU EI OLE VOIMASSA

- jos edellä mainittuja ohjeita ei noudateta.
- jos laitetta on käsitelty väärin, rajusti tai se on kärsinyt muita vaurioita.
- jos syntyneet viat johtuvat sähköverkon vioista.
- jos laitetta on korjattu luvattomasti.

Kehitämme jatkuvasti tuotteidemme toimivuutta ja muotoilua, minkä vuoksi pidätämme itsellämme oikeuden muuttaa tuotetta ilman etukäteisilmoitusta

MAAHANTUOJA:

Adexi Group

Valmistaja ei vastaa painovirheistä.

UK

To get the best out of your new blender, please read these instructions carefully before using it for the first time. We also recommend that you save them in case you need them at a later point to remind yourself of the blender's functions.

IMPORTANT SAFETY MEASURES

- Read the user instructions all the way through.
- Use the appliance for its intended purpose only.
- Never pull on the cord; to unplug from the socket, grasp the plug firmly and pull carefully.
- Keep the cord away from hot surfaces.
- Should the cord become damaged, it must be replaced at a workshop specified by the manufacturer, as special tools are required.
- Should the appliance itself become damaged, it must be taken to a specialist for repair. If the appliance is subjected to unauthorised repairs the guarantee will become void.
- Keep an eye on any children in the vicinity of the appliance when it is being used. The appliance should be kept out of the reach of children.
- For indoor use only.
- The blender is not for commercial use.

OVERVIEW OF FUNCTIONS:

1. Removable cap in lid
2. Lid with filling hole
3. Blender goblet
4. Motor section
5. Pulse function button
6. Speed selector

BEFORE USE:

Before using for the first time, take the blender apart and wash the blender goblet, lid and blade section in mild detergent and dry them thoroughly. Do NOT immerse the motor section in any form of liquid!

USE:

1. Ensure that the knob is at "Off".
2. Fit the blender goblet onto the motor section and turn it firmly clockwise.
3. Place the required ingredients carefully in the blender goblet.
4. Carefully attach the lid, and plug the blender in.
5. Start the blender by flipping the speed selector to the required position.
   "Lo": Low speed
   "Hi": High speed
   "Off": Stop
   The manual pulse function button can be pressed for maximum speed in shorter periods.
6. Once the ingredients have reached the desired consistency, flip the speed selector back to the "Off" position.
   Do not remove the blender goblet from the motor section until the blacde has stopped rotating.

Your blender is equipped with a safety switch, which automatically cuts off the power to the motor if the blender goblet is not correctly fitted.

NB!

- Do not leave the blender running for more than 3 minutes at a time. Stop for a few minutes and start again.
- Do not remove the blender goblet while the motor is running.
- Always pour some liquid into the blender goblet if you are using it to crush ice.
- Please note that the blade may become blunt and/or bent if you use the blender for crushing ice. The blender goblet may also become scratched.
- Your blender cannot:
  - mash potatoes
  - mince raw meat
  - whisk egg whites
  - knead dough

SUGGESTIONS FOR FOOD PREPARATION USING YOUR BLENDER

DRINKS

Your blender is ideal for mixing drinks. Place the drink ingredients in the blender goblet (at least 1⁄4 full). Please note that you must leave enough room in the blender goblet for foam to form.

SOUPS, SAUCES, PURÉES

A blender is ideal for making soups, sauces and purées. The more liquid there is in the goblet the greater the quantity produced at a time.
If you use “dry” foods, such as boiled vegetables, fill to just cover the blade and stop part way through blending to scrape the food from the blades and sides using a plastic spatula, before adding more ingredients and continuing.

MAYONNAISE

Place egg yolks, mustard and wine vinegar in the blender. Start at the lowest speed and blend for 5 seconds. While the blender is going, pour in the oil very slowly and carefully in a thin stream through the filling hole in the lid.
Blend until the mayonnaise reaches the right consistency.

BATTER (FOR PANCAKES ETC)

First put the liquid ingredients into the blender goblet, then the “dry” ingredients. Blend at speed 1 or 2 until the “dry” ingredients have been assimilated into the liquid.

NB!

To blend larger ingredients such as nutmeg, choose the pulse function to break them up into smaller pieces, and then set the blender to speed 2 until a satisfactory result is achieved.

CLEANING

Wipe the blender goblet and motor section with a hot damp cloth, and then wipe again using a dry cloth.
For more thorough cleaning: remove the blender goblet from the motor section. Wash the individual parts in hot soapy water.
After drying, attach the goblet to the motor section again.
NB! The blade is extremely sharp.
We do not recommend washing any of the parts in a dishwasher

ENVIRONMENTAL ADVICE

Once any electrical or electronic product is no longer functional, it should be disposed of in such a way as to cause minimum environmental damage. The equipment should be disposed of in accordance with the rules of your local council, but in most cases you can dispose of such products at your local recycling centre.

THE GUARANTEE DOES NOT APPLY

- If the instructions given above are not observed.
- If the appliance has been mishandled, subjected to rough treatment, or has suffered any other form of damage.
- For faults that may have arisen as a result of faults in your electricity supply.
- If the appliance has been subject to unauthorised repairs.

Due to the constant development of our products in terms of function and design, we reserve the right to make changes to the product without prior warning.

Importer:

Adexi Group

We take reservations for printing errors.

DE

Bevor Sie Ihren neuen Mixer erstmals in Gebrauch nehmen, sollten Sie diese Anleitung sorgfältig durchlesen. Bewahren Sie die Anleitung bitte auf, um sich jederzeit über die Funktionen des Mixers informieren zu können.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

- Lesen Sie die komplette Bedienungsanleitung gründlich durch.
- Benutzen Sie das Gerät nur zu den in der Bedienungsanleitung genannten Zwecken.
- Nie am Kabel ziehen, um den Stecker zu ziehen – den Stecker fest greifen und vorsichtig aus der Steckdose ziehen.
- Das Kabel von heißen Flächen fernhalten.
- Sollte das Kabel beschädigt sein, ist es von einer vom Hersteller autorisierten Werkstatt auszuwechseln, da hierfür Spezialwerkzeuge erforderlich sind.
- Sollte das Gerät defekt sein, muss es von einem Fachmann repariert werden. Bei Reparatur durch eine nicht autorisierte Person erlischt die Garantie.
- Achten Sie auf Kinder, die sich in der Nähe des laufenden Gerätes aufhalten. Das Gerät außer Reichweite von Kindern halten.
- Darf nur im Innenbereich verwendet werden.
- Der Mixer ist nicht für kommerzielle Zwecke vorgesehen.

FUNKTIONSÜBERSICHT:

1. Abnehmbare Kappe im Deckel
2. Deckel mit Einfüllöffnung
3. Mixbecher
4. Motoreinheit
5. Impulsfunktion-Taste
6. Geschwindigkeitsregler

VOR DER INBETRIEBNAHME:

Vor der ersten Benutzung den Mixer auseinandernehmen und Mixbecher, Deckel und Messereinsatz mit mildem Reiniger säubern und gründlich trocknen. Die Motoreinheit NIE in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen!

ANWENDUNG:

1. Achten Sie darauf, dass sich der Schalter in Stellung “Off” befindet.
2. Den Mixbecher auf die Motoreinheit aufsetzen und im Uhrzeigersinn festdrehen.
3. Die Zutaten vorsichtig in den Mixbecher einfüllen.
4. Den Deckel vorsichtig aufsetzen und den Stecker in die Steckdose stecken.
5. Den Mixer durch Drehen des Geschwindigkeitsreglers in die gewünschte Position einschalten.
   “Lo”: Niedrige Geschwindigkeit
   “Hi”: Hohe Geschwindigkeit
   “Off”: Stopp
   Die Taste für manuelle Impulsfunktion kann gedrückt werden, um über einen kurzen Zeitraum mit Höchstgeschwindigkeit zu mixen.
6. Wenn die Zutaten die gewünschte Konsistenz erreicht haben, schieben Sie den Geschwindigkeitsregler wieder in die “Off”-Stellung.
   Den Mixbecher erst dann von der Motoreinheit abnehmen, wenn der Messereinsatz völlig zum Stillstand gekommen ist.

Ihr Mixer ist mit einem Sicherheitsschalter ausgestattet, der die Stromzufuhr automatisch unterbricht, wenn der Mixbecher nicht korrekt aufsitzt.

ACHTUNG!

- Den Mixer nie länger als jeweils 3 Minuten laufen lassen. Schalten Sie ihn für einige Minuten aus und dann wieder an.
- Den Mixbecher nie bei laufendem Motor abnehmen.
- Stets auch etwas Flüssigkeit in den Becher einfüllen, wenn Sie Eis zerkleinern möchten.
- Beachten Sie, dass die Messereinheit stumpf und/oder krumm werden kann, wenn Sie mit dem Mixer Eis zerkleinern. Der Mixbecher kann dabei zerkratzt werden.
- Für folgende Zwecke ist der Mixer nicht geeignet:
  - Kartoffeln pürieren
  - rohes Fleisch hacken
  - Eiweiß schlagen
  - Teig kneten

ANWENDUNGSVORSCHLÄGE FÜR IHREN MIXER

MIXGETRÄNKE

Der Mixer ist ideal für die Zubereitung von Mixgetränken geeignet. Füllen Sie dazu die Zutaten in den Mixbecher ein (mind. bis zu 1/4 der Füllhöhe). Beachten Sie bitte, dass im Mixbecher genügend Platz für den beim Mixen entstehenden Schaum bleiben muss.

SUPPEN, SAUCEN, PÜREES

Ein Mixer eignet sich ideal zur Zubereitung von Suppen, Saucen und Pürees. Je mehr Flüssigkeit sich im Mixbecher befindet, desto größer die produzierte Menge.
Bei „trockenem“ Mixgut, wie z.B. gekochtem Gemüse, nur so viel einfüllen, dass die Messereinheit bedeckt ist, und den Mixer immer wieder ausschalten, bevor Sie nachfüllen, um das Gut mit einem Plastikspatel vom Messer und den Seiten abzuschaben.

MAYONNAISE

Eigelb, Senf und Weinessig in den Mixbecher einfüllen. Bei niedriger Geschwindigkeit 5 Sekunden lang mixen. Während des Mixens das Öl langsam in einem dünnen Strom durch die Einfüllöffnung im Deckel zugeben.
So lange mixen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

TEIG (FÜR PFANNKUCHEN ETC.)

Zuerst die flüssigen Zutaten in den Mixbecher einfüllen, dann die „trockenen“. Auf Stufe 1 oder 2 mixen, bis sich die „trockenen“ Zutaten in der Flüssigkeit aufgelöst haben.

ACHTUNG!

Größere Zutaten, z.B. Muskatnuss, zunächst mit der Impulsfunktion in kleinere Stücke zerkleinern und dann mit Stufe 2 bearbeiten, bis das gewünschte Ergebnis erreicht ist.

REINIGUNG

Mixbecher und Motoreinheit mit einem warmen feuchten Tuch abwischen und dann mit einem trockenen Tuch abtrocknen.
Gründliche Reinigung: Mixbecher von der Motoreinheit abnehmen. Die einzelnen Teile in warmem Seifenwasser spülen.
Nach dem Trocknen den Mixbecher auf die Motoreinheit aufsetzen.
ACHTUNG! Das Messer ist sehr scharf.
Das Reinigen der Teile in der Spülmaschine ist nicht empfehlenswert.

UMWELTHINWEIS

Ein nicht mehr funktionsfähiges Elektrogerät sollte auf möglichst umweltfreundliche Weise entsorgt werden. Die Entsorgung hat gemäß den örtlichen Bestimmungen zu erfolgen; in den meisten Fällen können Sie derartige Produkte bei Ihrer Recyclingstation vor Ort abgegeben.

DIE GARANTIE ERLISCHT

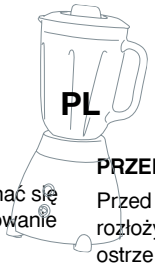
- wenn die obigen Hinweise nicht befolgt wurden.
- wenn das Gerät unsachgemäß bedient oder auf irgendeine andere Weise beschädigt wurde.
- bei Defekten, die durch Fehler Ihrer Stromversorgung verursacht wurden.
- wenn das Gerät von einer nicht autorisierten Person repariert wurde.

Aufgrund der kontinuierlichen Weiterentwicklung von Funktion und Design unserer Produkte behalten wir uns das Recht auf Produktänderungen ohne vorherige Ankündigung vor.

IMPORTEUR:

Adexi Group

Irrtümer und Fehler vorbehalten.



PL

Aby móc skorzystać ze wszystkich funkcji blendera, należy najpierw dokładnie zapoznać się z poniższymi instrukcjami. Zaleca się zachowanie instrukcji na przyszłość w razie potrzeby przypomnienia sobie funkcji blendera.

ZASADY BEZPIECZNEGO UŻYTKOWANIA

- Należy uważnie zapoznać się z całą instrukcją obsługi.
- Używać urządzenia tylko zgodnie z jego przeznaczeniem.
- Nie ciągnąć za przewód sieciowy; przy odłączaniu mocno uchwycić wtyczkę i ostrożnie wyjąć ją z gniazdka.
- Przewód sieciowy trzymać z dala od gorących powierzchni.
- W przypadku uszkodzenia przewodu sieciowego oddać urządzenie do punktu serwisowego wskazanego przez producenta, gdyż wymiana przewodu wymaga użycia specjalnych narzędzi.
- W przypadku uszkodzenia urządzenia oddać je do naprawy specjaliście. Naprawa urządzenia przez nieupoważnione osoby powoduje unieważnienie gwarancji.
- Uważać na dzieci znajdujące się w pobliżu włączonego urządzenia. Urządzenie przechowywać poza zasięgiem dzieci.
- Używać wyłącznie w pomieszczeniach zadaszonych.
- Blender nie jest przeznaczony do zastosowań komercyjnych.

OPIS URZĄDZENIA

1. Zdejmowana nasadka na pokrywce
2. Pokrywka z otworem
3. Pojemnik ze skalą
4. Moduł silnika
5. Przycisk funkcji pulsacyjnej
6. Przełącznik prędkości

PRZED UŻYCIEM

Przed pierwszym użyciem urządzenia należy je rozłożyć na części, umyć pojemnik, pokrywkę i ostrze wodą za pomocą łagodnego detergentu i dokładnie je wytrzeć. NIE zanurzać silnika w żadnym płynie!

UŻYTKOWANIE:

1. Sprawdź, czy pokrętło znajduje się w położeniu “Off”.
2. Nałóż pojemnik na moduł silnika i przekręć zdecydowanie w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.
3. Włóż ostrożnie odpowiednie składniki do pojemnika.
4. Starannie załóż pokrywkę i podłącz blender do sieci elektrycznej.
5. Włącz mikser ustawiając przełącznik prędkości we właściwym położeniu.
   “Lo”: Mała prędkość
   “Hi”: Duża prędkość
   “Off”: Zatrzymanie
   Dla uzyskania maksymalnej prędkości należy na krótki czas naciskać przycisk ręcznego włączania funkcji pulsacyjnej.
6. Kiedy składniki osiągną żądaną konsystencję, należy ustawić przełącznik prędkości z powrotem w pozycji "Off" („Wyłączony").
   Nie zdejmować pojemnika miksera z modułu silnika, dopóki ostrze nie przestanie wirować.

Blender jest wyposażony w wyłącznik bezpieczeństwa, który automatycznie odcina zasilanie od silnika, jeśli pojemnik nie jest prawidłowo zamocowany.

UWAGA!

- Nie włączać blendera na więcej niż 3 minuty ciągłej pracy. Po upływie tego czasu zatrzymać urządzenie na kilka minut i włączyć ponownie.
- Nie zdejmować pojemnika podczas pracy silnika.
- W razie kruszenia lodu zawsze wlać do pojemnika trochę płynu.
- Należy pamiętać, iż kruszenie lodu w blenderze może spowodować stępienie i/lub wygięcie ostrza. Ponadto może dojść do porysowania pojemnika.
- Blendera nie należy używać do:
  - ugniatania ziemniaków,
  - mielenia surowego mięsa,
  - ubijania piany z białek,
  - ugniatania ciasta.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE PRZYGOTOWYWANIA DAŃ W BLENDERZE

NAPOJE

Blender doskonale nadaje się do przygotowywania napojów. Składniki należy włożyć do pojemnika (tak aby wypełniły go co najmniej do poziomu 1). W pojemniku musi zostać odpowiednia ilość wolnego miejsca na wytworzenie się piany.

ZUPY, SOSY, PURÉE

Blender doskonale nadaje się do przygotowywania zup, sosów i purée. Im więcej płynu w pojemniku, tym większa jednorazowo wytwarzana porcja potrawy.
W przypadku niepłynnych składników, np. gotowanych warzyw, pojemnik należy wypełnić jedynie do poziomu, przy którym zakryte zostaje ostrze. Miksowanie należy po jakimś czasie przerwać w celu zdrapania składników z ostrzy i ścianek pojemnika za pomocą plastikowej łopatki. Następnie należy dodać resztę składników i kontynuować.

MAJONEZ

Umieścić żółtka, musztardę i ocet winny w blenderze. Miksowanie rozpocząć od najniższej prędkości i miksować przez 5 sekund. W trakcie miksowania bardzo powoli i ostrożnie wlać oliwę przez otwór w pokrywce.
Miksować do czasu uzyskania przez majonez odpowiedniej konsystencji.

CIASTO (NA NALENIKI ITP)

Najpierw umieścić w blenderze składniki płynne, następnie stałe. Miksować przez 1 lub 2 minuty, aż składniki stałe utworzą z płynnymi jednolitą masę.

UWAGA!

Aby zmiksować większe składniki, np. gałkę muszkatołową, należy wybrać funkcję "puls", aby rozdrobnić je na mniejsze kawałki, a następnie ustawić prędkość miksowania 2 do czasu uzyskania satysfakcjonującej konsystencji.

CZYSZCZENIE

Pojemnik i moduł silnika przetrzeć ściereczką zwilżoną w gorącej wodzie, a następnie ściereczką suchą.
Dokładne czyszczenie: Zdjąć pojemnik z modułu silnika. Umyć poszczególne części w gorącym roztworze wody i mydła.
Po wysuszeniu nałożyć z powrotem pojemnik na moduł silnika.
UWAGA! Ostrze jest bardzo ostre.
Nie zaleca się mycia jakiejkolwiek części w zmywarce.

OCHRONA RODOWISKA

Wszelkie nie funkcjonujące już urządzenia elektryczne i elektroniczne powinny być usunięte w taki sposób, aby zminimalizować ich zagrożenie dla środowiska naturalnego. Utylizacja urządzenia powinna być przeprowadzona zgodnie z zaleceniami władz lokalnych, jednak w większości przypadków tego typu urządzenia mogą być oddane do lokalnych zakładów utylizacyjnych.

GWARANCJA NIE OBEJMUJE NASTĘPUJĄCYCH PRZYPADKÓW:

- Nieprzestrzeganie podanych powyżej instrukcji.
- Użytkowanie urządzenia niezgodne z jego przeznaczeniem, nieostrożne użytkowanie oraz spowodowanie różnej postaci uszkodzeń.
- Uszkodzenia spowodowane nieprawidłowym działaniem sieci elektrycznej.
- Przeprowadzanie napraw urządzenia przez nieupoważnione osoby.

Z powodu ciągłego udoskonalania naszych produktów w zakresie ich działania i wzornictwa zastrzegamy sobie prawo do wprowadzania zmian w produktach bez uprzedzenia.

IMPORTER

Adexi Group

Z zastrzeżeniem ew. błędów w druku

RU

Перед первым использованием блендера внимательно прочитайте эти инструкции, чтобы наилучшим образом его эксплуатировать. Кроме того, рекомендуется сохранить их на случай, если они потребуются в будущем.

ВАЖНЫЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- полностью прочитайте все руководства пользователя.
- используйте устройство только по его прямому назначению.
- никогда не тяните за сетевой провод, для выключения из розетки аккуратно возьмитесь за штепсель и осторожно потяните на себя.
- не кладите сетевой провод на горячие поверхности.
- поврежденный сетевой провод должен быть заменен в сервисном центре, указанном производителем, так как для этого нужны специальные инструменты.
- если поврежден сам прибор, его ремонта должен производить специалист. Если ремонт был проведен не имеющим авторизации специалистом, то гарантия на прибор теряет силу.
- следите за детьми находящимися поблизости от прибора во время его работы. Храните устройство в недоступном для детей месте.
- Только для использования внутри помещения.
- Блендер не предназначен для коммерческого использования.

ОБЗОР ФУНКЦИЙ:

1. Съемный колпачок в крышке
2. Отверстие для подачи в крышке
3. Чаша для смешивания
4. Моторный отсек
5. Кнопка импульсного режима
6. Переключатель скорости

ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ:

Прежде чем включить прибор в первый раз, разберите его и помойте чашу для смешивания, крышку и режущую секцию с использованием мягкого моющего средства, а затем тщательно просушите. НЕ погружайте моторный отсек в какую-либо жидкость!

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ:

1. Убедитесь в том, что переключатель находится в положении “Off”.
2. Установите чашу для смешивания на моторный отсек и аккуратно поверните ее по часовой стрелке.
3. Аккуратно поместите необходимые ингредиенты в чашу для смешивания.
4. Аккуратно установите крышку и включите блендер в сеть.
5. Для запуска блендера следует повернуть переключатель скорости в необходимое положение.

   “Lo”: Низкая скорость

   “Hi”: Высокая скорость

   “Off”: Стоп

   Кнопку установки импульсного режима вручную можно нажимать периодически для включения максимальной скорости.
6. После получения нужной консистенции поверните переключатель скорости обратно в положение гOff“ (Выкл.).
   Не снимайте чашу для смешивания с отсека электродвигателя, пока нож не перестанет вращаться.

Ваш блендер оснащен аварийным выключателем, который автоматически отключает подачу электропитания на мотор, если чаша для смешивания установлена неправильно.

ВНИМАНИЕ!

- Блендер не должен работать более 3-х минут без остановки.
- Остановите его на несколько минут, а потом запустите снова.
- Не снимайте чашу для смешивания во время работы мотора.
- При использовании блендера для дробления льда всегда добавляйте в чашу для смешивания немного воды.
- Имейте ввиду, что при использовании блендера для дробления льда нож может затупиться и/или погнуться. Также могут появиться царапины на чаше для смешивания.
- Блендер не предназначен для приготовления:
  - картофельного пюре
  - фарша из сырого мяса
  - взбивания яичного белка
  - замешивания теста

РЕЦЕПТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ БЛЮД С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ВАШЕГО БЛЕНДЕРА

Напитки

Ваш блендер идеально подходит для смешивания напитков. Добавьте в чашу для смешивания напитки-ингредиенты (не ниже отметки j). Имейте ввиду, что в чаше для смешивания должно остаться достаточно места для пены.

СУПЫ, СОУСЫ, ПЮРЕ

Блендер идеально подходит для приготовления супов, соусов и пюре. Чем больше вы добавите в чашу жидкости, тем большее количество продукта вы получите за один раз.

Если вы используете “сухие“ продукты, такие как вареные овощи, уложите их таким образом, чтобы они закрывали нож, через некоторое время остановите блендер и при помощи пластиковой лопаточки снимите смесь с ножа и стенок, прежде чем добавить остальные ингредиенты и продолжить смешивание.

МАЙОНЕЗ

Добавьте в блендер яичный желток, горчицу и виноградный уксус. Запустите на минимальной скорости и смешивайте в течение 5 сек. Во время смешивания аккуратно и очень медленно тонкой струей влейте масло через отверстие для подачи в крышке.

Смешивайте до тех пор, пока майонез не достигнет нужной консистенции.

ТЕСТО (ДЛЯ БЛИНОВ И Т.Д.)

Сперва добавьте в чашу для смешивания жидкие, затем “сухие“ ингредиенты.

Смешивайте на 1-й или 2-й скорости до тех пор, пока “сухие“ ингредиенты не растворятся в жидких.

ВНИМАНИЕ!

Для смешивания крупных ингредиентов, как, например, мускатные орехи, выберите импульсный режим для разбивания их на мелкие части, а затем включите 2-ю скорость и смешивайте до получения нужного результата.

ЧИСТКА

Протрите чашу для смешивания и моторный отсек горячей влажной тканью, а затем - сухой.

Для более тщательной чистки: снимите чашу для смешивания с моторного отсека.

Промойте детали в горячей воде с моющим средством.

После сушки установите чашу обратно на моторный отсек.

ВНИМАНИЕ! Нож очень острый.

Не рекомендуется мыть какие-либо детали в посудомоечной машине.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ОХРАНЕ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Если электрическое или электронное устройство окончательно вышло из строя, его следует утилизировать с минимальным ущербом для окружающей среды. Утилизация устройства должна производиться в соответствии с местными правилами, но в большинстве случаев можно сдать устройство в местный центр по переработке отходов.

ГАРАНТИЯ НЕ РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ НА СЛЕДУЮЩИЕ СЛУЧАИ

- Невыполнение вышеуказанных инструкций.
- Неправильное использование, небрежное обращение с прибором либо наличие любого другого механического повреждения.
- Неисправность возникла в результате сбоя электросети.
- Несанкционированный ремонт прибора.

В виду постоянной работы по улучшению функциональных возможностей и дизайна наших товаров мы оставляем за собой право изменять изделие без предварительного уведомления.

ИМПОРТЕР

Adexi Group

Мы не несем ответственность за возможные опечатки.